

Erdbeer-Rosen-Eis

Eisring (Dekoration)

Ringform von ca. 1½ Liter

1½ Liter **Wasser**
einige **schöne Rosenblüten- und -blätter**

je die Hälfte davon in die Form geben,
1–2 Stunden gefrieren. Mit zweiter Schicht
gleich verfahren

Erdbeersalat

500 g **Erdbeeren**, gerüstet

grosse vierteln, kleine halbieren

1–2 Esslöffel **Akazienhonig**

2 Esslöffel **Zitronensaft**

1 Esslöffel **Kirsch**

½ Esslöffel **Rosenwasser**

alles mit dem Schwingbesen gut verrühren

einige **Pfefferminzblätter**,
in Streifen

mit den Erdbeeren begeben, mischen,
zugedeckt 1–2 Stunden kühl stellen

2 dl **Champagner**

vor dem Servieren darübergossen

**Vanilleglace und
Erdbeersorbet**

grosse und kleine Kugeln formen, nochmals
gefrieren

1–2 dl **Halbrahm**, nach Belieben

flaumig schlagen

Anrichten: Ring kurz ins heisse Wasser stellen, auf Platte stürzen.
Glacekugeln in der Ringmitte auftürmen, Erdbeersalat in Schälchen oder
tiefe Gläser verteilen, Halbrahm dazu servieren.

